



Antike Pizza-Foccacia (Su Mustazzeddu)

Su Mustazzeddu ist eine Focaccia, die statt aus Weizen- aus Hartweizenmehl gemacht ist, das ihr eine sehr knusprige goldgelbe Kruste verleiht – eine Art Kreuzung aus Focaccia und Pizza. Dieses Rezept bietet eine leckere Kombination aus süßen Tomaten, Basilikum und Knoblauch, man kann aber auch Auberginen nehmen. Ich habe diese Focaccia das erste Mal auf einem abendlichen Spaziergang in einer kleinen Stadt im Südwesten Sardinien gegessen. Ich hatte diese wunderbar frisch gebackene Köstlichkeit bei einem Bäcker gekauft und direkt danach beschlossen, ein narrensicheres Rezept zu entwickeln, das ich jederzeit nachbacken kann. Der Legende nach haben sardische Nonnen dieses Brot in harten Zeiten erfunden, um den Armen etwas Nahrhafteres als schlichtes Brot bieten zu können.

Ergibt 4 Focaccias

320 ml Wasser
2 g Trockenhefe
330 g Hartweizenmehl (*Semola Rimacinata*)
170 g Weizenmehl Tipo 00, plus mehr zum Bestäuben
13 g feines Meersalz
2 TL natives Olivenöl extra, plus mehr zum Bepinseln
4 große Tomaten, in 2 cm große Stücke geschnitten
1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
15 g Basilikum

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Wasser und Hefe mit dem Holzlöffel verrühren, bis die Hefe komplett aufgelöst ist. Die Mehle einstreuen und vollständig einarbeiten. Salz und Olivenöl hinzugeben und gut einrühren.

Die Arbeitsfläche mit etwas Weizen- und Hartweizenmehl bestreuen und den Teig mit den Handballen und einer Teigkarte kneten. Schnell und entschlossen arbeiten, damit er nicht an den Händen kleben bleibt. Der Teig wird nach einigen Minuten fester. 8–10 Minuten weiter kneten, bis er glatt, elastisch und ein bisschen klebrig ist, dann in vier gleich große Kugeln teilen. Die Kugeln in einen mit Hartweizenmehl ausgestreuten Behälter legen und abdecken. 6–8 Stunden bei Zimmertemperatur auf die doppelte Größe gehen lassen. Für eine langsamere Reifung 15–18 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Für die Füllung Tomaten und Knoblauch in eine Schüssel geben, dann das klein gezupfte Basilikum einstreuen, einen Schluck Olivenöl und eine Prise Salz hinzugeben und gut vermengen. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die gegangenen Teigkugeln auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 18–20 cm großen, gleich dicken Scheiben ausrollen. Zwei der Teigscheiben mit Abstand auf jedes Backblech legen.

Die Flüssigkeit der Tomatenfüllung weggießen, dann die Tomaten gleichmäßig auf die Mitte der Teigscheiben verteilen. Die Teigränder nach innen falten, sodass sie sich ein wenig überlappen und die Füllung einschließen. Den Teig mit Olivenöl bepinseln und etwa 25 Minuten im Ofen backen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 15 Minuten abkühlen lassen.

TIPP

Sie können die Focaccias auch mit kurz gebratener und abgekühlter Aubergine, Paprika oder Zucchini mit Knoblauch und viel Basilikum füllen.